

Torrejas-Mitteamerikanische Arme Ritter

Zutaten: für 4 Scheiben Toastbrot

4 Scheiben Toastbrot
4 Eier
2 Päckchen Vanille zucker
2 Stangen Zimt
Etwas Öl zum anbraten
Ca. 300 g Rohzucker
Wasser
6-8 Nelken

Toastscheiben halbieren.

Eier trennen und Eiweißschaumig schlagen. Das Eigelb mit dem Eiweiß vermischen.

Brotscheiben in die Eiemischung tunken und von beiden Seiten anbraten. Wenn sie goldbraun sind die Torrejas rausnehmen.

In einem Topf den Zucker zum schmelzen bringen, dazu etwas Wasser hinzufügen. Hierbei soll eine Art Zuckersirup entstehen. Wasser nach Gefühl hinzufügen und Konsistenz selber wählen. Hinzu kommen Nelken, Zimmtstangen und Vanillezucker. Das Ganze köcheln lassen. Bei gewünschter Konsistenz, Sirup vom Feuer nehmen und die fertigen Torrejas in den Sirup einlegen. Alternativ können die Torrejas trocken auf den Teller gelegt werden und der Sirup nach Wunsch darauf gegossen werden.

Lasst es euch schmecken!

Disfrutenlo!